

MENU SAISON, 91.

SALADE DE HOMARD AUX POMMES CHINOISES

-

GROSSES COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE SALÉ,
Purée de Céleri Truffée, Truffes Mélando à Cru

-

AGNEAU DE LAIT DU PAYS BASQUE RÔTI À L'AIL ROSE,
Etuvée de Légumes du Temps

-

PAVLOVA À L'ANANAS,
Rôti aux Épices et Vieux Rhum, Glace Piña Colada

&&&

MENU LANDAIS, 57.

(Hors week-end et fêtes)

BOUILLON CRÉMEUX DE POISSONS DE CAPBRETON ET CRUSTACÉS AU JEREZ,

-

FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX RAISINS

-

SUPRÊME DE POULETTE COUE NUE DES LANDES,
Légumes d'Hiver, Jus Concentré

-

CACAHUÈTE DE SOUSTONS,
Praliné et Chocolat

&&&

LE GRAND MENU DE PRINTEMPS, 124.

(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h30 et 21h15)

HÛÎTRES GILLARDEAU, CHANTERELLES GRISES ET JAUNES,
Bouillon de Cresson, Caviar Impérial d'Aquitaine

-

CIVET DE HOMARD BLEU DORÉ AU SAUTOIR,
Fines Asperges Vertes d'Ici, Purée de Potimarron, Jus de Presse au Jerez

-

FOIE GRAS DE CANARD PÔELÉ,
Asperges Blanches de Magescq Colorées au Poêlon

-

POITRINE DE PIGEONNEAU RÔTI À L'OS, LES CUISSES LAQUÉES,
Tous les Champignons Sauvages, à la Pointe d'Echalote

-

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

-

Dessert

FRAISES CHARLOTTE,
Crèmeux de basilic, pistache, jus de fraise

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.